Manuale di Espresso

L'Arte di Poccino®

ESPRESSO-MASCHINE

No. 2

Instruktionen & Informationen
für original italienischen Espresso, Caffè Crème, Cappuccino

Kurz-Übersicht des Bedienungs-Ablaufs

Diese Punkte dienen lediglich der Übersicht,
bitte lesen Sie die detaillierten Bedienungshinweise.
Zusätzlich finden Sie dort auch wertvolle Espresso-Tips.

1. Maschine auspacken, Hebel montieren

2. Hebel in Grundstellung nach unten stellen
schließt den Wasserauslauf.

3. Wasser einfüllen nach Wasserstandsanzeiger,
Boiler verschließen

4. Maschine einschalten
am roten Ein/Aus-Schalter

5. Maschine entlüften: Wenn die grüne Leuchte erlischt,
vor dem ersten Espresso Dampf durch Dampf-Düse ablassen

6. Wenn die grüne Leuchte erneut erlischt,
ist die Maschine betriebsbereit

7. Filtersieb in den Filtersiebträger einrasten,
Kaffee ins Filtersieb

8. Sieb in den Brühkopf einsetzen

9. Hebel hochziehen
öffnet den Wasserauslauf

10. Hebel kräftig nach unten drücken - evtl. mehrfach -
bis die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse ist

Wichtig: Nach der Zubereitung Hebel in Grundstellung -
nach unten stehen lassen - Hebelstellung nach oben läßt
Wasser auslaufen!

Die Funktions-Elemente

① Boiler-Verschluß
mit Überdruck-Ventil

② Druckanzeige

③ Wasserstands-Anzeige

④ Druck-Hebel

⑤ Dampf-Regler

⑥ Dampfdüse

⑦ Brühkopf

⑧ Filtersiebträger

⑨ Netz-Schalter (Rot)

⑩ Heiz-Kontroll-Leuchte (Grün)

Von Anfang an - bitte...

- Die Maschine niemals ohne Wasser betreiben, die Nichtbeachtung kann zu ernsthaften Schäden führen.

- Kontrollieren Sie, ob die am Typenschild unter der Maschine angegebene Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Alle Schalter vor der Inbetriebnahme in Position 'Aus' stellen, erst dann das Gerät ans Netz schließen

- Reinigen Sie die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch

- Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie diese bitte nie unbeaufsichtigt mit der Maschine hantieren

- Vorsicht - alle Teile der Maschine werden im Gebrauch heiß. Speziell der Boiler, der Brühkopf, sowie die Metallteile des Filtersiebträgers und die Dampfdüse nicht berühren

- Maschine niemals in Wasser tauchen

- Ihre 'Arte di Poccino' wurde bei der Herstellung exakt justiert und einer Endkontrolle unterzogen. Eingriffe dürfen nur vom Poccino Kunden-Service ausgeführt werden, da sonst Garantieansprüche entfallen

- Ihre 'Arte di Poccino' ist mit Thermostatsteuerungen ausgestattet, die es technisch erlauben, das Gerät über längere Zeit eingeschaltet zu lassen. Bitte prüfen Sie aus Gründen der Energieersparnis die notwendige Einschaltdauer.

- Das verbrauchte Kaffeemehl eignet sich sehr gut für die Kompostierung oder bitte in den organischen Hausmüll geben - möglichst nicht im Spülbecken entleeren

- Bei sachgemäßer Bedienung ist ein Lebensende Ihrer 'Arte di Poccino' nicht abzusehen. Sollten Sie dennoch Ihre Maschine eines Tages 'entsorgen' wollen, so sprechen Sie mit uns - wir nehmen Poccino-Maschinen zurück und kümmern uns um eine fachgerechte Entsorgung.

Kundendienst - Anschrift

Officina Poccino
Kunden-Service
Alexanderstraße 18
D-40210 Düsseldorf
Fon 02 11 - 3 23 75 09
Fax 02 11 - 3 23 75 64
www.poccino.com

Technische Daten

- Produktion, Konstruktion und Design: Gaudenzio Zacconi
- Boiler-Heizsystem, manuelle Hebel/Kolben Druckerzeugung, möglicher Pumpdruck: 10-12 bar
- Thermostatsteuerung, Überdruck- und Überhitzungsschutz
- Schwenkbare Dampfdüse
- Wasserboiler aus Messing, innen vernickelt, außen verchromt, Inhalt ca. 0,7 Liter - für 10-15 Espressi
- Gehäuse aus Messing und Edelstahl, verchromt
- Griffstücke aus Kunststoff, mit Schraubengewinde
- Accessoires: Poccino-Löwe, 2 Filtersiebe, Filtersiebträger, Einfülltrichter, Dosierlöffel
- Spannung : 230 V - 1.000 W
- Gewicht : zirka 9 kg

Inhalt

Buon giorno 4

1. Vom Ding an sich - ausgepackt 5

2. Vor dem Espresso – die Betriebsbereitschaft ... 6

3. Vom Espresso – originale 7

4. Vom Cappuccino tradizionale 8

5. Vom richtigen Espresso-Kaffee 9

6. Vom Espresso und Rezepturen 11

7. Von der Pflege einer Diva 12

8. Von oft gestellten Fragen 13

9. Vom Boilerheizsystem mit Handhebelpumpe 14

10. Von einer soliden Konstruktion 15

11. Die Garantie 16

Buon giorno,

wir freuen uns, Sie im Kreis der Liebhaber der original italienischen Espresso-Zeremonie - des handgemachten Espressos - begrüßen zu können.

Falls Sie - noch - kein 'Espresso-Profi' sind und damit Ihnen der erste eigene Espresso oder Cappuccino nun möglichst perfekt gelingt, nehmen Sie sich ein wenig Zeit für diese Instruktionen. Auch falls Sie nicht *sofort* alles aufnehmen – so wäre es doch schade, wenn Sie vielleicht nicht alle Vorteile Ihrer Poccino-Maschine nutzen würden.

Technisch bietet Ihnen 'Arte di Poccino' viel. Allerdings – und das weiß jeder Kenner – selbst die raffinierteste Espressomaschine ist, ähnlich wie das beste Piano, stets nur das Instrument, auf dem der (Espresso-) Künstler spielt… doch dabei hilft Ihnen dieses Manual, das Ihnen ein wenig mehr geben möchte, als die übliche Bedienungs-Anleitung.

Sollten Sie dann noch Fragen haben, so rufen Sie uns gerne an. Auch bei vermeintlich ungewöhnlichen Fragen zur Technik oder der Bedienung können wir Ihnen sicher schnell und unkompliziert weiterhelfen.

Wir wünschen Ihnen viele Espresso-Freuden.

Officina Poccino

Kurt Michels
Kundendienstleiter

In der Officina Poccino präsentieren wir das gesamte Poccino-Programm - vorführbereit: Falls Sie in der Nähe sein sollten - so sind Sie herzlich zum Espresso eingeladen.

Officina Poccino
stilwerk Düsseldorf
Grünstraße 15
40212 Düsseldorf
02 11.8 62 28-840

Officina Poccino
stilwerk Berlin
Kantstraße 17
10623 Berlin
030.31515-440

Technische Kundenberatung
werktags 8 - 11 Uhr
02 11 - 3 23 75 09

I. Vom Ding an sich — ausgepackt

Ihre ‘Arte di Poccino’ ist eine Espressomaschine ohne Motor und elektrische Pumpe. Sie ist eines der seltenen mechanischen Meisterstücke, deren robuste Konstruktion qualitativ überdimensioniert und mit handwerklicher Liebe aus massivem Messing und Edelstahl gefertigt ist. Bei sachgemäßer Bedienung ist ein Lebensende Ihrer ‘Arte di Poccino’ nicht abzusehen. Dies könnte also der Beginn einer glücklich langen ‘Beziehung‘ sein…

Mit einer kleinen Selbstmontage möchten wir Ihnen Gelegenheit geben, von Beginn an eine ‘Beziehung’ zu Ihrer Maschine aufzunehmen und sich daneben beispielhaft auch von der hohen Verarbeitungs-Qualität selbst später nicht sichtbarer Partien überzeugen zu können. Daher haben wir bewußt drei wichtige Herzstücke dieses handbetriebenen Klassikers nicht vormontiert:

1. Den Druck-Hebel
2. den Boiler-Verschluß mit integriertem Überdruckventil
3. den Poccino-Löwen - er thront auf dem Boiler-Verschluß

Den benötigten Preßdruck erzeugen Sie selbst, ganz individuell mit diesem Hebel. Er ist also - nicht nur symbolisch - die unmittelbare Verbindung zu Ihrer Maschine. Durch die klug aufeinander abgestimmte Neukonstruktion von Hebel-Hub und Kolben-/Zylinder-Volumen wird eine für Hebelmaschinen ungewöhnliche Druck-Leistung von 10-12 bar! möglich.

Den Druck-Hebel mit dem kürzeren Gewindestück fest in den Bügel über dem Brühkopf ⑦ schrauben.

Der Druckhebel hat Ventilfunktion: Hebel nach oben öffnet - Hebel nach unten schließt - den Wasserauslauf vom Boiler in den Brühkopf.
<u>Daher wichtig:</u>
auch wenn auf Fotoaufnahmen der Hebel nach oben zeigt: Hebel vor jeder Inbetriebnahme und in Ruhestellung stets nach unten stellen. Steht der Hebel nach oben, läuft das Wasser aus der Maschine heraus!

2. Vor dem Espresso — die Betriebsbereitschaft

Bei der *ersten* Inbetriebnahme und nach *jeder* Neubefüllung des Boilers ist das Dampfdruck-System zu entlüften. Dies ist wichtig, da sonst die druckabhängige Temperatur-Regelung nicht richtig arbeiten kann. Verwenden Sie täglich frisches Wasser. Restwasser aus dem Boiler ausgießen. Wir empfehlen einen Spüldurchgang bei jeder Inbetriebnahme, besonders nach längerer nicht-Benutzung.
Der Barist jeder guten Espresso-Bar läßt morgens mehrere Tassen so durchlaufen…

Vor jeder Neubefüllung der heißen Maschine erst ausschalten, und Druck durch die Dampfdüse ablassen. Erst dann den Boilerverschluß öffnen.

Nach jeder Neubefüllung: Dampf/Luftgemisch aus der Dampfdüse ablassen

- War die Maschine bereits in Betrieb, erst die Maschine ausschalten und den Druck durch öffnen der Dampfdüse ablassen
- Druck-Hebel muß in Ruhestellung, nach unten stehen
- Boiler-Verschluß ① abschrauben
- Einfülltrichter in die Boiler-Öffnung stecken und ca. 0,7 Liter Wasser bis zur maximalen Füllhöhe einfüllen.
- Der Wasserstand ist im Wasserstands-anzeiger sichtbar. Er muß sich immer im blauen Bereich befinden
- Boiler wieder fest verschließen
- Roten Netz-Schalter ⑨ drücken, die Grüne Heizkontroll-Leuchte ⑩ schaltet ein
- Nach dem Erlöschen der grünen Leuchte öffnen Sie den Dampf-Regler ⑤ und lassen das entstandene Dampf-Luftgemisch für ca. 3-5 Sekunden ab. Dampf-Regler erst wieder schließen, wenn ein Dampf-Wassergemisch austritt
- Die grüne Heizkontroll-Leuchte ⑩ schaltet erneut ein. Erst wenn sie wieder erlischt, ist die Maschine betriebsbereit. Die Druckanzeige zeigt dann ca. 1 bar an, und die Boiler-Temperatur beträgt ca. 110-115°C

Spüldurchgang
Bei der ersten Inbetriebnahme und nach längerer nicht-Benutzung: Siebträger mit leerem Filtersieb in den Brühkopf einsetzen und heißes Wasser durchlaufen lassen: Druckhebel hochziehen, bis heißes Wasser durchläuft. Hebel wieder nach unten in Ruhestellung drücken - Vorsicht, Spritzgefahr!

Tip
Auch Filtersiebträger und Espresso-Tassen so mit heißem Wasser aus der Maschine vorwärmen

3. Vom Espresso - originale

Technisch ist Ihre 'Arte di Poccino' in der Lage Espresso mit schöner Crema zu produzieren. Voraussetzung dafür sind ein gehaltvoller Espresso-Kaffee, möglichst frisch gemahlen, frisches Wasser und - nicht zuletzt - etwas Liebe bei der Zubereitungs-Zeremonie, die Sie nun im wahrsten Sinn des Wortes selbst in der Hand haben…
Auch falls Ihr erster Espresso noch nicht mit dem einer guten Bar konkurrieren kann, mit etwas Übung werden Sie perfekte Ergebnisse mit dichter Crema erzielen.

Der Zylinder-Inhalt reicht für 1 normale Espressotasse. Ein Hebel-Durchlauf sollte ca. 10 Sekunden dauern.

Läßt sich der Hebel leicht drücken, läuft der Caffè zu schnell durch und wird zu dünn. Entweder ist der Mahlgrad zu grob, zu wenig Kaffee im Sieb oder zu wenig angepreßt worden.

Läßt sich der Hebel nur schwer drücken, läuft der Caffè zu langsam durch und wird zu bitter. Entweder ist der Mahlgrad zu fein, zu viel Kaffee im Sieb oder zu fest angepreßt worden.

Beste Ergebnisse mit dichter Crema erhalten Sie mit frisch gemahlenem Espresso-Kaffee.

- Die Maschine sollte betriebsbereit sein, und der Druck-Hebel ④ unten stehen
- Das Filtersieb in den Filtersiebträger ⑧ setzen. Durch Drehung das Sieb in der Rille des Siebträgers so arretieren, daß es beim späteren Ausschlagen des Kaffeemehls nicht herausfallen kann
- Espressokaffee in das Filtersieb füllen, mit dem Preßstempel anpressen und den Siebrand von Kaffeekrümeln säubern
  - Kleines Sieb: 1 Meßlöffel für 1 Tasse
  - Großes Sieb: 2 Meßlöffel für 2 Tassen
- Filtersiebträger von unten in Brühkopf ⑦ einsetzen, daß der Griff nach links zeigt, dann gegen den Uhrzeigersinn ziehen, so daß er nun nach vorn zeigt
- Schwenken Sie den Druck-Hebel ④ nach oben - heißes Wasser fließt in den Zylinder - nach 2-3 Sekunden drücken Sie mit Kraft und Gefühl den Hebel ganz nach unten. Das geht besser, wenn Sie mit der zweiten Hand den Griff des Filtersiebträgers fest umfassen
- Wiederholen Sie sofort den Vorgang, bis die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse ist
- Hebel nach unten in Ruhestellung bringen
- Filtersiebträger aus dem Brühkopf drehen, das verbrauchte Kaffeemehl ausschlagen

Die Geschmacks-Stärke des Espressos bestimmen Sie mit der Kaffeemenge, dem Mahlgrad und der Wassermenge.

Füllen Sie Ihre Espresso-Tasse
3/4voll = Lungo
1/2voll = Espresso
1/3voll = Ristretto
Caffè-Tasse
3/4voll = Caffè Crème oder Schümli-Caffè.

<u>Richtiger Mahlgrad?</u>
Schwenken Sie den Druckhebel ④ nach oben - nach 15-20 Sekunden sollten erste Tropfen in die Tasse tropfen.
Geht es schneller: mahlen Sie feiner nehmen Sie mehr Kaffee oder pressen Sie stärker an.
Dauert es länger: mahlen Sie grober oder pressen Sie weniger stark an.

4. Vom Cappuccino tradizionale

Ihre Maschine ist so konstruiert, daß Sie, wie bei einer großen Barmaschine, nahezu beliebig lange Dampf für den echten Cappuccino-Milchschaum entnehmen können. Der Dampf-Regler besitzt ein spezielles Ventil, mit dem Sie Dampf besonders fein dosieren können.
Verwenden Sie je nach Geschmack Frischmilch oder H-Milch mit ca. 3,5 Fett. H-Milch läßt sich besonders leicht aufschäumen. Ohne Temperaturumschaltung oder Wartezeit können Sie anschließend sofort den dazugehörenden Espresso zubereiten.

Die klassische Konstruktion dieser Maschine 'verbietet' es, eine Aufschäumkapsel auf die Dampfdüse zu montieren. Mit einem Trick erhalten Sie auch ohne Kapsel besonders festen Milchschaum:

Bewegen Sie einfach nach kurzer Erhitzungszeit das Kännchen leicht auf und ab und tauchen Sie dabei die Düse nur knapp unter die Milchoberfläche, so daß etwas Luft mit einströmt.

- Die Maschine sollte betriebsbereit sein
- Geeignetes Kännchen (0,3 - 0,5 l) nur halb mit Milch füllen
- Dampfdüse ⑥ seitlich etwas nach außen schwenken und in die Milch eintauchen
- Dampf-Regler ⑤ langsam öffnen bis Dampf in die Milch strömt
- Ist die Milch heiß und schaumig genug, erst den Dampf-Regler wieder schließen, dann die Dampfdüse aus der Milch nehmen – Spritzgefahr!
- Bereiten Sie Espresso in einer vorgewärmten großen Cappuccino- oder Milchkaffee-Tasse – je nach Geschmack doppelten oder einfachen Espresso
- Aufgeschäumte Milch auf den Espresso gießen, Milchschaum evtl. mit einem Löffel dosieren und Kakao-Pulver darüber streuen

Kurz nach dem Aufschäumen läßt sich die Düse mit einem feuchten Tuch sehr leicht reinigen. Lassen Sie auch etwas Dampf zur Düsenreinigung ab.

Angetrockenes Milcheiweiß läßt sich nur mit Mühe wieder entfernen...

5. Vom richtigen Espresso-Kaffee

Nach ein wenig Übung werden Sie überrascht sein, welch hohe Espresso-Qualität sich mit der speziellen Hebeltechnik Ihrer 'Arte di Poccino' erzielen läßt. Ist noch so mancher Espresso-Freund der Ansicht, daß eine Espressomaschine erst bei 'lärmenden', elektrisch betriebenen Hochdruckmaschinen beginnt, so können Sie dies – mit ein wenig Übung und dem richtigen Espresso-Kaffee – schnell widerlegen; denn der Druck allein macht's nicht. Neben der geübten Hand des Bedieners spielt der richtige Espresso-Kaffee eine entscheidende Rolle.

Espresso Club di Poccino wird im traditionellen Röstverfahren nach überlieferten Rezepturen geröstet. In feuer-beheizten Röst-Trommeln werden kleine Chargen in mehreren Röstzyklen zu eigenen Persönlichkeiten entwickelt. Eine herzhaft aromatische Komposition, die dem auch in Deutschland bevorzugten nord- bis mittelitalienischen Geschmacksniveau entspricht.

Möglicherweise werden Sie einige Espresso-Kaffees probieren, und entscheiden werden Sie natürlich mit Ihrem eigenen Geschmack. Sie haben sich für eine hochwertige Espressomaschine entschieden – es wäre nun mehr als schade, wenn Sie die Möglichkeiten Ihrer 'Arte di Poccino', ohne einen entsprechend hochwertigen Kaffee, nicht voll ausschöpfen würden.

Wir empfehlen Ihnen einen möglichst hochwertigen, gehaltvollen Espresso-Kaffee zu verwenden. Denn eventuelle Geschmacksmängel eines qualitativ nicht so hochwertigen Kaffees können durch die hohe Stoff-Extraktion bei der Zubereitung mit Ihrer 'Arte di Poccino' stärker zum Ausdruck kommen.

Noch sind nicht überall gute Espressokaffees erhältlich. Bevor Sie sich für 'Ihren Kaffee' entscheiden, sollten Sie auch Espresso 'Club di Poccino' probieren, um für sich und Ihre Freunde einen echten italienischen Espresso zu bereiten, so wie er in einer guten! italienischen Bar serviert wird. Dieser Espresso ist auf Poccino-Maschinen abgestimmt.

Er besteht aus einer fein ausgewogenen Mischung mit überwiegendem Arabica-Anteil und einem kleinen, bereichernden Anteil hochwertiger Robusta-Bohnen. So

POCCINO CLASSICO ist etwas kräftiger im Geschmack und hat einen leicht höheren Robusta-Anteil als der etwas mildere CLUB di POCCINO ESPRESSO. Beide Röstungen sind auch entcoffeiniert erhältlich.

Je weiter Sie in Italien nach Süden kommen, um so dunkler wird der Espresso. In Nord-Italien bevorzugt man eine leichtere Röstung als in Mittel-Italien. Der kräftigste Espresso wird im Süden gern als Ristretto getrunken - die Tasse nur zu etwa 1/3 gefüllt.

Espresso Club di Poccino können Sie nicht nur zu Hause genießen: z.B. in unserer eigenen **Poccino-Trattoria** in Düsseldorf, am Martin-Luther-Platz. Dort, im Portal der Schadow-Arkaden, servieren wir Ihnen zum Espresso auch tagesfrische Dolce aus unserer hauseigenen Pasticceria

können alle Vorzüge vereint werden – die harmonische Milde der Arabica-Bohne mit der bereichernden Geschmacks-Nuance der stark Crema bildenden Robusta-Bohne, bei einem ausgewogenen Koffeingehalt.

Ein wichtiger Hinweis: Falls Sie noch keine Espresso-Mühle besitzen, können Sie selbstverständlich auch vorgemahlenen Espresso verwenden, jedoch – Kenner wissen es – erzielen Sie mit frisch, erst unmittelbar vor der Zubereitung gemahlenem Espresso einen deutlich spürbaren Aromagewinn, und die für den Espresso so wichtige Crema kann sich mit frisch gemahlenem Espresso noch ausgeprägter bilden. Eine speziell für 'Arte di Poccino' entwickelte Espresso-Mühle mit schonend langsam laufendem, konischem Mahlwerk, sowie Tassen und Accessoires finden Sie im Poccino-Programm.

Unseren Espresso 'Club di Poccino' erhalten Sie in den Packungen:
- 250 g und 1.000 g Bohnen
- 250 g vorgemahlen
- 250 g Bohnen entcoffeiniert
- 250 g vorgemahlen entcoffeiniert

Ein Gedanke:
Tradition ist ständig in Bewegung - sie auch für unsere Gegenwart, nicht nur im Blick zurück, entsprechend aufrecht zu erhalten, ist uns ein besonderes Anliegen…

Ein Teil dieser Philosophie findet sich auch in unserer Espressomaschine 'Arte di Poccino': Tradition gepaart mit Technik neuester Stand.

Daneben sind wir auch in unserer Trattoria in Düsseldorf bemüht, die traditionelle, italienische Küche gegen so manche Zeitströmung zu erhalten.
Wenn Sie ähnlich denken, so kommen Sie doch zu uns…

6. Vom Espresso und Rezepturen

Ein wirklich guter Espresso – in liebevoller Zeremonie – original italienisch zubereitet, ist an sich nicht weiter zu verfeinern. Allenfalls kann ein Gläschen Sambuca, oder Grappa dazu genossen oder zum restlosen 'Ausspülen' der Tasse benutzt werden. Trinken Sie Ihren Espresso aus verschiedenen Tassen werden Sie feststellen, daß er auf wundersame Weise aus jeder Tasse ein wenig anders schmeckt…
Für Freunde der Abwechslung hier noch einige klassische Rezepte.

Im Buchhandel sind einige recht interessante Bücher zur Espresso-Kultur erhältlich. Hier eine kleine, subjektive Auswahl:

Walter Vogel
Espresso Caffè-Bars in Italien
Ein Bilder-Lesebuch mit ital. Bar-Adressen (Kodak-Photo-Preis)
Verlag Brandstätter

Walter Vogel
Das Caffé
Ein Bilder-Lesebuch der europäischen Caffé-Häuser mit Adressen
Verlag Brandstätter

Karl Petzke & Sara Slavin
Espresso
Ein Bilder-Lesebuch mit Rezepten
Hädecke-Verlag

Poccino Amore
Geben Sie statt Zucker einen Schuß Amaretto in Ihren Espresso

Irish Coffee al Italiana
1 gut gehäuften Löffel Rohrzucker mit 1 Glas (2-4 cl.) Irish Whisky in einer vorgewärmten Tasse verrühren, anzünden und sofort mit heißem Espresso ablöschen. Aufgeschäumte Cappuccino-Milch darübergeben

Eis-Caffè
In gekühlten Espresso 2 Kugeln Vanille-Eis geben, aufgeschäumte Cappuccino-Milch darüber, mit Kaffeepulver bestreuen

Caffè freddo
Starken Espresso in Eiswürfelbehälter füllen und fest gefrieren lassen. Den gefrorenen Espresso im Mixer zu einer weichen, sorbetartigen Masse verarbeiten. Nach Geschmack mit Zucker süßen, eventuell mit einem Schuß Milch verlängern. Serviert wird in den klassischen, dickwandigen Kelch-Gläsern, die geeist sein sollten.
Das ganze läßt sich in einer Eismaschine natürlich noch professioneller - dann als echtes 'Espresso-Sorbetto' zubereiten

Espresso wird heißßß getrunken - verwenden Sie stets original italienische Espresso-Tassen aus extra dickwandigem Porzellan. Sie speichern die Wärme besonders gut

7. Von der Pflege einer Diva

Ihre 'Arte di Poccino' ist so konstruiert, daß sie kaum Wartung braucht. Sie freut sich jedoch über ein wenig Pflege, denn – ein gepflegter Espresso liebt eine gepflegte Maschine…
Das Gehäuse nur in kaltem Zustand mit Wasser ohne Zusatz von Reinigungsmitteln reinigen und mit einem trockenen Tuch polieren. Zubehörteile bitte nicht in die Spülmaschine geben.
Von unserem Kundendienst wissen wir, daß ein nicht geringer Teil von Service-Leistungen überflüssig wäre, wenn die folgenden einfachen Dinge stets beachtet werden.

- Kaffee enthält Öl- und Fettsubstanzen; Brühkopf, Filtersiebe und Filtersiebträger haben ständig Kaffeekontakt, sie sollten regelmäßig feucht gereinigt werden
- Achten Sie auf Sauberkeit im Ringbereich des Brühkopfes ⑦
- Entfernen Sie vor dem Einsetzen des Filtersiebes in den Brühkopf stets Kaffeekrümel vom Siebrand, da sonst der Filtersiebträger nicht dicht schließen kann
- Dampfdüse nach jedem Gebrauch feucht reinigen und etwas Dampf zur Düsenreinigung ablassen. Verstopfte Düsen vorsichtig mit einer Nadel reinigen

Entkalken

Je nach Wasserhärte kann es zu Kalkablagerungen kommen, die einerseits die Espresso-Qualität mindern oder der Maschine schaden könnten. Bei täglicher Benutzung sollten Sie den Boiler 2-3 mal jährlich entkalken:

Benutzen Sie keinen Essig zum Entkalken, da Dichtungen sonst beschädigt werden könnten

- Benutzen Sie handelsüblichen Flüssig-Entkalker für Kaffee/Espressomaschinen, unter Beachtung der jeweiligen Gebrauchsanleitung für Wasserboiler
- Brühkopf und Dampfdüse können zur Reinigung ebenfalls mit der Entkalker-Lösung durchgespült werden
- Boiler ganz entleeren und alles gründlich mit frischem Wasser nachspülen

8. Von oft gestellten Fragen

Sie haben sich für die traditionelle, handbetriebene Art der Espresso-Zubereitung entschieden. Das bedeutet auch, daß der Hand des Bedieners eine wichtige Rolle beim optimalen Gelingen des Espressos zukommt. Wir sind sicher, daß Sie schnell zum routinierten Baristen avancieren könnten… Da alle Teile rein mechanisch funktionieren, gibt es wenig Möglichkeiten für unklare Vorgänge. Antworten auf die häufigsten Fragen, die an unseren Kunden-Service gestellt wurden finden Sie hier.

Espresso fließt nicht oder nur tropfend
- Wasserstand prüfen
- Zu viel Kaffeemehl im Filtersieb, zu feiner Mahlgrad oder zu fest angepreßt

Espresso fließt zu schnell
- Zu wenig Kaffeemehl im Filtersieb, zu grober Mahlgrad oder nicht genug angepreßt

Kontroll-Leuchte im Netz-Schalter ⑨ leuchtet nicht - Maschine heizt nicht
- Netzstecker oder Netzsicherung prüfen

Wasser läuft aus dem Brühkopf
- Druck-Hebel ganz nach unten in Ruhestellung drücken

Wasser läuft bei der Zubereitung zwischen Siebträger und Brühkopf heraus
- Siebträger wurde verkantet oder nicht weit genug eingesetzt
- Dichtung im Brühkopf prüfen, säubern

Espresso ist nicht heiß genug
- Filtersiebträger und Tassen mit heißem Wasser vorwärmen
- Warten Sie mit der Zubereitung bis das Manometer ca. 1 bar Druck anzeigt
- Boiler wurde nicht entlüftet

So prüfen Sie, ob der Kaffee-Mahlgrad stimmt: Wenn Sie den gefüllten Filtersiebträger in den Brühkopf eingesetzt haben, ziehen Sie den Druckhebel ganz nach oben. Nach ca. 15-20 Sekunden sollten erste Tropfen aus dem Filtersiebträger tropfen.

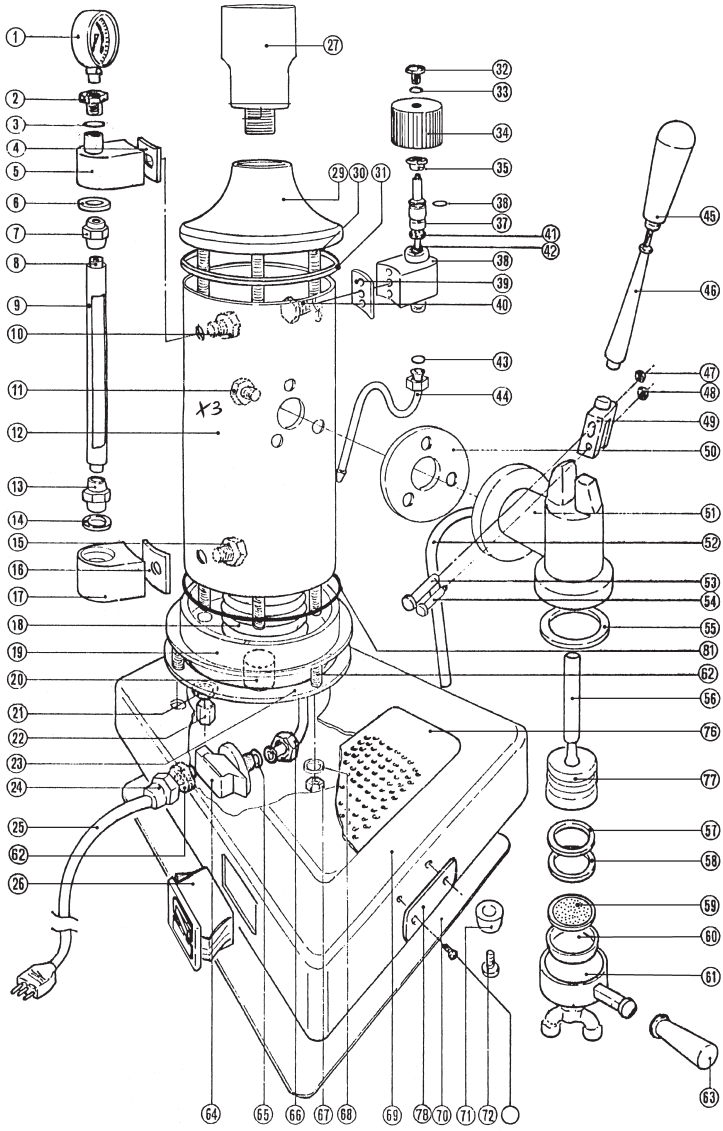
9. Der Boiler mit traditionellem Handhebel

Für Puristen – allein die Hand des Bedieners bestimmt die Espresso-Qualität

Das Boilerwasser wird kontinuierlich auf ca. 96°C geheizt. Der entstehende Dampfdruck kann für das Aufschäumen der Cappuccino-milch genutzt werden.Durch hochziehen des Hebels läuft das Wasser in den Brühkopf. Durch herunterdrücken des Hebels wird heißes Wasser durch das Kaffeemehl gepreßt. Arte di Poccino ist so konstruiert, dass der Espresso nicht überhitzt wird und zusätzlich ein für Hebelmaschinen ungewöhnlich hoher Druck von ca. 10-12 bar erzielt wird.

10. Von einer soliden Konstruktion

Synthese aus massivem Messing, Edelstahl und handwerklicher Liebe – ohne weitere Worte…



11. Die Garantie

1. Für Ihr POCCINO-Gerät leisten wir 1 Jahr Garantie ab Verkaufsdatum. Das Verkaufsdatun ist durch Rechnung oder Quittung nachzuweisen.

2. Wir haben das Recht zur zweimaligen Nachbesserung, bevor der Kunde wegen des Fehlschlages der Nachbesserung Wandlung oder Minderung verlangen kann.

3. Durch Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der Garantiezeit ein.

4. Von der Garantie sind ausgeschlossen:
   - Schäden an Glas- oder Kunststoffteilen
   - Schäden durch Funktionsstörungen, verursacht durch Nichtbeachten unserer Bedienungsanleitung, Fall, Stoß oder Verschmutzung. Nicht rechtzeitige Entkalkung sowie Verwendung nicht geeigneter Entkalkungsmittel. Geräte, an denen Instandsetzungen oder Eingriffe durch den Käufer oder Unbefugte erfolgt sind, sämtliche Transportschäden.

5. Eine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Folgeschäden, die durch das Gerät verursacht werden, ist auch dann ausgeschlossen, wenn der Schaden am Gerät als Garantiefall anerkannt wird.

6. Zubehör (Glasbehälter etc.), sofern es zur Instandsetzung nicht erforderlich ist, bitten wir, bei der Maschinenreparatur nicht einzusenden, da diese von der Haftung ausgeschlossen sind.

7. Werden Gewährleistungsansprüche von uns abgelehnt, so verjähren diese innerhalb eines Monats nach der Ablehnung. Das eingesandte Gerät wird in diesem Falle kostenpflichtig instandgesetzt und ohne besondere Benachrichtigung an den Absender zurückgesandt.

8. Hiervon unberührt bleibt eine Haftung wegen grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.

9. Zur Ausführung von Kundendienstarbeiten sind POCCINO-Geräte mit genauer Absenderangabe und Fehlerangabe portofrei einzusenden.

10. ACHTUNG! Bitte senden Sie das POCCINO-Gerät in der Original Styropor-Verpackung zur Reparatur ein. Falls diese nicht mehr vorhanden ist, verwenden Sie bitte eine andere stoßsichere Verpackung, um Ihr Gerät vor Transportschäden zu schützen. Wir bitten, die Originalverpackung während der Garantiezeit unbedingt aufzubewahren.

11. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Düsseldorf.

Kundendienst-Anschrift

Officina Poccino
Kunden-Service
Alexanderstraße 18
D-40210 Düsseldorf
Fon 02 11 - 3 23 75 09
www.poccino.com